



MENÜ

TAPROOM

NOW ON TAP	Pint (5dl)	½ Pint (2dl)
Draft Hell, untergärig. 4.7%	7	3.5
Pale Ale Blond, obergärig. 5.9%	7	4
India Pale Ale Single Hop Citra, obergärig, feine Hopfenbittere. 6.5%	7	4
Red Ale Typisch Irischer Bierstil. Rot, malzig, obergärig. 5.8%	7	4
Small Batch Eine Auswahl einmalig gebrauter Bierkreationen. Frag das Barper- sonal. Es het solang's het!	9	5
Hand Pump Wechselnde Bierkreationen von Hand gepumpt, stilgetreu wie im English Pub.	7	4

Brau-Panase (ähm, Panache)
Bitter Lemon plus Draft, Pale Ale oder
India Pale Ale (seufz).
5dl 7.- // 2dl 4.-

FLIGHT OF FIVE (5x1dl) 10

Fünf Biere deiner Wahl vom Zapfhahn.
Zum Probieren und Teilen.

ALKOHOLFREI Flasche (3.3dl) // 0.5% 6

Unser India Pale Ale als alkoholfreie Variante.
Leichte Hopfenbittere und Aromen von Zitrusfrüchten.

BRAUKURSE



Werde selbst zum Brauer und zaubere dein
eigenes Bier unter fachgerechter Anleitung unseres
Brauers. Ab 7 Personen.

WEIN & CO.	Glas (1dl)	Flasche (7.5dl)
Rotwein 14.5% Edizione Cinque Autoctoni	8	54
Weisswein 12.5% Mont'Albano Pinot Grigio Friuli	6.5	42
Prosecco Val d'Oca Extra Dry	7.5	49

Gespritzter Weiss 2dl // 8.5
Süss oder sauer. Je nachdem, wie lustig du bist.

HESCH NÖD GÄRN BIER...?



SOFTDRINKS

Vivi Kola / Vivi Zero 3.3dl	4.5
Wehntaler Apfelschorle 3.3dl	4.5
Gazosa Mirtillo (Heidelbeere) 3.5dl	5.5
Gazosa Aranciata (Orange) 3.5dl	5.5
Gazosa Ingwer 3.5dl	5.5
Eptinger Mineralwasser 5dl	5.5
Mit oder ohne Kohlensäure	

BRAUEREIFÜHRUNG



Werfe ein Blick hinter die Kulissen und lerne, wie wir unser Bier brauen, und was unsere Biere unterscheidet. Inkl. Degu CHF 30.-

KAFFEE

Espresso	4.5
Kaffee	4.5



**FOLGE UNS
AUF INSTAGRAM**

BREWHOUSE PIZZA

Ergänze deinen Biergenuss mit neuen und aufregenden Pizzakreationen, welche von der englischen Pubkultur inspiriert wurden.

MAC'N'CHEESE 17.5

Tomatensauce, Macaroni, Kartoffeln, Gruyère, Mozzarella & Cheddar Mix, mit Röstzwiebeln verfeinert.

Beer Pairing: Pale Ale

WHITE PIZZA TARTUFO 21

Hauchdünne Kartoffelscheiben, Champignons, Creme Fraiche, Mozzarella & Cheddar Mix, mit Trüffelöl und Peterli verfeinert.

Beer Pairing: Pale Ale oder Red Ale

HELVETIA 19.5

Tomatensauce, Mozzarella & Cheddar Mix, Gruyère, Sauerkraut, Speck, Cervelat, mit Paprika verfeinert.

Beer Pairing: Draft

NY CRUNCH 23.5

Tomatensauce, Mozzarella & Cheddar Mix, Meatballs, Pickles & Onions, Nacho Crunch, mit Sticky BBQ Sauce und Peterli verfeinert.

Beer Pairing: IPA

NOCH MEHR ZUM SCHLEMMEN...

Brauer Tatar 32.5

Dazu servieren wir frisches Pizzateig-Brot.

→ kleine Portion 25.5

Überbackene Nachos 11.5

Garlic Bread 9.5

Immer frisch für dich aus Pizzateig zubereitet und im Kuppelofen gebacken.

→ Cheesy Garlic Bread 11.5

→ Cheesy Garlic Bread with Meatballs 14.5

BACK TO BASICS 14.5

Falls es einfach mal ganz normal sein soll: Diese Pizza servieren wir dir mit Tomatensauce und Mozzarella & Cheddar Mix.

Bier Pairing: Draft

Allergene & Lebensmittelunverträglichkeiten:

Frag uns! Wir geben gerne Auskunft.

Herkunft Fleisch:

Cervelat: Schweiz // Meatballs: Schweiz // Speck: Schweiz // Tatar (Rind): Schweiz

MERCH

Hoodie	35
T-Shirts	19
Baseball Cap	25
Beanie	15
Sonnenbrille	5
Bottle Opener	6
Tote Bag	5
Cool Bag	10
Pint Glas	4
½ Pint Glas	3
Teku Glas	7
Aschenbecher	6

ZUM DÄHEI GNÜSSE...



WEGBIER

Flasche	3.5
6er Karton	20
24er Karton	72

Probierpaket 22

Sechs Biere hübsch
präsentiert im coolen
Brausyndikat Tote Bag.

UNSERE NÄCHSTEN EVENTS

Pubquiz

Glänze mit deinem nutzlosen Wissen und gewinne tolle Preise. **Nächste Termine:** 1. Mai, 29. Mai (ausgebucht) und 26. Juni.

Anmeldung an sandra@brausyndikat.ch

Hoppy Wednesday jeden Mittwoch

Jeden Mittwoch feiern wir mit dir die Wochenhalbezeit. Darum kostet jedes Half Pint nur CHF 3.- und jedes Full Pint nur CHF 5.-! Gültig auf alle Core Range Biere. Ausgenommen: Pubquiz-Abende

Für Firmen- oder Privatanlässe schreibe uns eine Mail an sandra@brausyndikat.ch

BRAUSYNDIKAT TAPROOM – Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr
WIR BEDIENEN DICH GERNE AN DER BAR